

„GAZETA PIEKARSKA”
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek;
w Ameryce 2 dolary
w Rosji 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczone-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz peti-
t. pierwszy raz, następne po
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków Garbarska, 12.

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Po naszej rewii.

Skończyły się piękne, słoneczne dni przeglądu naszej pracy, naszego postępu. Po wzniosłych, entuzjastycznych i rozmarzonych chwilach powróciliśmy znowu do naszej codziennej zmuśnej pracy, by teraz w skupieniu ducha i w spokoju rozmyślać nad tem wszystkiem, co oczy nasze widziały a z czego na przyszłość mamy wysnuć pewne konsekwencje i nadal stać na straży naszych interesów.

Nawet najzagorzalszy, najzapalczywszy antagonistą przyznać musi, że wystawa nasza, może ze słowiańskich pierwsza — to nie był jakiś dyletancki popis. To był tryumf polskiego piekarstwa i młynarstwa, które tym czynem dowiodło stanowczo, iż rywalizować może z najbardziej niebezpiecznymi konkurentami. Widzieliśmy tam wprost arcydzieła, stworzone ręką bądź majstra bądź czeladnika — widzieliśmy olbrzymi postęp w naszym zawodzie i przyszliśmy do przekonania, iż nie krok, ale olbrzymi skok zrobiliśmy w postępowaniu do wszystkiego, co technie oświata i postępem.

Na innem miejscu szeroko opisujemy tak naszą wystawę jak i przebieg wiecu. Na tem miejscu chcemy przytoczyć kilka uwag, które jako własne nasze spostrzeżenia mogą posłużyć jako wskazówki w przyszłym urządzaniu wystaw i zwoływaniu wieców.

Nie myślimy atoli przez to nikogo krytykować. Wystawa udała się znakomicie, po prostu nadspodziewanie. Przyznajmy się, iż ogarniała nas obawa, czy też ta pierwsza polska wystawa będzie przynajmniej jako tako wyglądała. Gdyby ci wszyscy, którzy przez czas trwania wystawy ją zwiedzili i podziwiali tam wystawione przedmioty — wiedzieli, z jakim trudem i nakładem pracy wystawa ta została urządzoną! Ileż to nieufności skierowano przeciw jej twórcom, ile to niedowierzań spotkaliśmy — ile wprost ignorujących słów padło pod adresem komitetu! A jednak raz powzięta myśl upaść nie mogła! Inicyatorów nie odstraszyła oziębłość znacznej części naszych kolegów — kroczone wytrwale do celu — i mimo przeciwności — wystawa wypadła świetnie!

Niech o niej sąd wydadzą ci wszyscy, którzy ją zwiedzili. My z lekkim sercem powiedzieć możemy: piekarzom i młynarzom cześć i wszelkie uznanie za to cacko, któ-

regoby się najświetlejszy, najbardziej postępowy naród nie powstydział.

A jaki cel miała ta wystawa i ten zwołany wspólnie z młynarzami wiec?

Odpowiedź łatwa. Chcieliśmy przede wszystkim zadokumentować nasze istnienie i okazać, że i nasz zawód w Galicyi kroczy wytrwale z postępem czasu. Nasze odrodzenie datuje się zaledwie od lat kilku — ale te kilka lat zrobiły swoje. Możemy na podstawie własnych spostrzeżeń stwierdzić, że stan piekarski dziś już jest dość silnym, że z nim się już władze liczyć muszą, i że ta chęć zorganizowania się objęła szeroką sieć nie tylko nasz kraj, ale i zagranicę.

Jeśli tak dalej postępować będziemy — to wkrótce staniemy na najwyższym szczeblu odrodzenia, a wówczas nie nam, lecz my będziemy dyktowali warunki tym, którzy dziś nam jeszcze na przeszkodzie stoją.

Urządzony wiec miał przede wszystkim za zadanie złączyć wszystkie dotychczas luźnem chodzące jednostki. W tym też celu zjechali się z różnych stron kraju i z poza jego granic liczni przedstawiciele naszego zawodu — a jak ten wiec był potrzebnym, o tem najlepiej świadczy rozgorączkowanie obecnych na nim uczestników. Wypowiedziano swoje krzywdy, jak przed sądem ludowym przedkładano swoje żale i skargi. I radzono nad poprawą jeśli już nie własnego bytu, to nad poprawą bytu tych, którzy po nas następcami zostaną.

Padły tam na tym wiecu ostre słowa pod adresem panów młynarzy. Przyznać oni muszą, że były one poniekąd słuszne i sprawiedliwe — a podyktowane tylko chęcią nawiązania bliższych stosunków i poczuciem solidarności. Zbyt mało zresztą ze strony panów młynarzy poczyniono starań, by te stosunki jakoś nawiązać. Dlatego też nie mogliśmy się razem ani zrozumieć, ani porozumieć.

Lecz na ogół stwierdzić możemy, iż stosunki w przyszłości tak się ukształtują, że nie będziemy już zmuszani do zawierania hańbiących nasz stan umów z młynami obcokrajowcami — i że te pierwsze iskry, które rozlitły w sercach naszych na tym wiecu, rozbijają wkrótce w płomień.

Dążmy nadal wytrwale do celu. Niech nas nie upaja pierwsze zwycięstwo. Jeszcze przed nami dużo leży do zrobienia. Teraz jednak będąc już silniejsi stwórzmy jeden wielki związek, któryby nam dopiero praw-

dziwe i ostateczne przyniósł zwycięstwo.

To co zrobimy, zrobimy dla siebie i dla naszych pokoleń. Oby to tylko jak najrychlejsze stało się!

Migawki z wystawy.

Uroczystości piekarsko-młynarskie rozpoczęły się nabożeństwem o godz. 9 rano w bazylice. Tu pochodem przybyli z muzyką wszyscy goście. Na pochodzie postępowali chorągwie zesztandarami, dalej szły panie w liczbie około 40, a następnie długim szeregiem snuli się przybyli goście. Pochód przechodził wśród gęstych szpalerów publiczności z pod ratusza, przez rynek i pl. Kapitulny do bazyliki. Nabożeństwo odprawił ks. Ostochowicz, katecheta i spowiednik młynarzy, poczem przemówił stosownie do uroczystości ks. Aroybiskup Błozewski i poświęcił sztandar. Chrzestnymi ojcami byli: Marszałek hr. Badeni z p. Uznańską, właścicielką młyna z Poronina, prezydent Lwowa p. Ciuchociński z żoną, majstra piekarskiego p. Tabaczyńską ze Lwowa, p. Bielawski z córką śp. prezydenta Lwowa Michalskiego p. Legieżyńską i p. J. Prokop, fabrykant z Pardubie w Czechach z żoną redaktora „Gazety młynarskiej” p. Ingłotową.

Po poświęceniu rozpoczęło się wbijanie gwoździ. Pierwszy wbił gwoździł aroybiskup Błozewski, dalej chrzestni rodzice, tudzież reprezentacja Rady miejskiej. Około godziny dziesiątej ruszył pochód na Strzelnicę, gdzie odbywało się dalsze wbijanie gwoździ i wpisy do księgi pamiątkowej. Następnie wśród serdecznego nastroju odbył się w ogrodzie strzeleckim bankiet, w czasie którego wzniesiono kilkanaście toastów.

Pierwszy toast w ręce piekarzy wniósł redaktor „Gazety młynarskiej” p. Ingłot, wzywając do łączności i dążenia do dalszego odrodzenia. Odpowiedział mu pan Józef Szirmer, który znowu nawoływał do zgody i dalszego postępowania w pracy około organizacji. Delegat Izby handlowej p. Elters przedstawił krótko rozwój młynarstwa i piekarstwa i pilną na pomyślność dalszego rozwoju. W końcu prezes młynarzy z Bukowiny p. Jahn przemówił w imieniu swych kolegów bukowińskich. Wśród tej ożywionej pogawędki bankietowano do godziny 4. po południu, poczem znowu pochodem, z muzyką na czele, ruszono na plac powystawowy, gdzie teraz w dawnym pawilonie sztuki mieściła się wystawa piekarsko-młynarska.

Tu już oczekiwała nader licznie zgromadzona publiczność, przeważnie zesfery rękodzielniczej. Bardzo wielu piekarzy, którzy ze Strzelnicy udali się na zwiedzanie miasta zgromadziło się podczas przybycia pochodu na placu.

Przed pawilonem wystawowym pełna orkiestra 30 pp. ustawiła się kołem. Natomiast muzyka „ozwarta” w pawilonie zajęła miejsce. Goście rozeszli się po olbrzymich salach, w których wystawione były przeróżne przedmioty.

Na innym miejscu podajemy szczegółowy spis wszystkich wystawców. Ogólne wrażenie wystawy było wprost najkorzystniejsze. (Wszystko, co tylko ma wspólnego z piekarstwem i młynarstwem, zostało tu wystawione. A więc pieczywo różnego rodzaju, próbki zboża i mąki w słojach, maszyny piekarskie i młynarskie, piec piekarski nowożytny, turbiny i walce młynarskie, przetwory chemiczne, pasy płachty, kosze koszyki, łopaty, płody rolnicze, sól, wozy bryczki, modele, bułka tarta, drożdże, kamienie młyńskie itd. Z nadesłanego pieczywa wyróżniał się przede wszystkim artystycznie zrobiony koszyk na bułki, własnoręczna robota kolegi Karola Rożankowskiego w Wyżnicy na Bukowinie, bardzo dobrze wypieczony. Następnie misterna taca pod pieczywo w koło dębowym liściem uwieczniona, a na niej różnego rodzaju pieczywo, — oczywiście wszystko to z ciasta i doskonale wypieczone. To robota kolegi St. Długoszewskiego z Krakowa. Dalej okazała tablica firmowa kolegi St. Burkiewicza ze Lwowa, przedstawiająca na górnym planie kilka gatunków pieczywa, u spodu zaś pełny napis firmy, — również wszystko z ciasta i bardzo dobrze udane. Koledzy Tabaczyński ze Lwowa i Niewiadomski z Drohobycza wystawili prócz innego pieczywa także olbrzymie kilkumetrowe struclę, — podobnie kol. Lubelski z Tarnopola. Szczególniejszą uwagę zwracali na siebie wystawy pieczywa z Poznania i z Piotrkowa, jako nieznaną u nas formą i wyrobem. Zasłużyły też na pochlebną wzmiankę wystawy pieczywa piekarzy lwowskich i krakowskich, z prowincyi zaś kolegów Molińskiego z Żywca, Czech a z Jelesni, Malczyka z Barwałdu i wielu innych.

Z osobną wystawą wystąpiły krakowski i poznański cech piekarzy, urządzając osobny dział zażytków starożytnych, a będących w posiadaniu cechów wspomnianych. A więc cech poznański za staraniem kolegi St. Stolpego nadesłał swój protokół, częścią w łacińskim, częścią w niemieckim języku pisany, datowany z roku 1854 do 1884, orzeczenie magistratu poznańskiego z roku 1721 w sprawie sporu pomiędzy dwoma piekarzami i pięć kart wyzwołań od r. 1789 do r. 1828. Zaś cech krakowski wystawił 20 rękopisów na pergaminie, z olbrzymiemi pieczęciami woskowemi, oryginały, którymi różni polscy królowie, począwszy od roku 1442 do r. 1669, nadawali krakowskim piekarzom różne przywileje. Dalej dwa protokoły z posiedzeń w języku łacińskim pisane, od roku 1440 do 1589 i od 1590 do 1783. Tłumaczenie pergaminów przez dra Bardla wystawiono również. Dalej trzy książki wpisowe uczniów z XIV aż do XVIII wieku, dwie księgi wyzwołań z r. 1842, 24 aktów rozmaitych z czasów republiki krakowskiej, wśród nich cennik pieczywa od 12 do 19 czerwca 1812 roku, zatwierdzony przez biuro targowe magistratu. Jest to jedyny cennik, jaki z tych czasów pozostał. Dalej dwanaście olbrzymich kufli cynowych, z których czeladź piekarska piła w czasie, gdy który z uczniów został czeladnikiem. Każdy szarszy czeladnik sprawiał jeden kufel. Pochodzą one z różnych lat, począwszy od roku 1460 aż do 1789. W tym dziale umieszczono też dwie puszki blaszane z roku 1762 i 1787, do których zbierano dla cechu t. zw. targowe, dalej srebrna pieczęć cechowa z r. 1630 z napisem: sigillum pistorum Cracovie, srebrna statua, przed którą cech modlitwą rozpoczynał i kończył swoje posiedzenia. Cechową ładę i złote berła starszyny cechowej przedstawiono w podobiznie.

Osobny dział stanowiło piśmiennictwo piekarsko-młynarskie, urządzone staraniem „Gazety piekarskiej”. Wystawiono tu po dwa egzemplarze następujących pism: „Gazeta piekarska”, „Gazeta cukiernicza i piekarska”, „Zajmy ceskich pekazu”, „Vestnik pekaru”, „Pekarske listy”, „Pekar”, „Hravsky pekar”, „Austria”, „Oesterreichische Bäckerzeitung”, „Nordböhmische Bäckerzeitung”, „Fachzeitung der Bäckermeister”, „Bäcker & Conditoren Zeitung”, „Bäcker Riew”, „Gazeta młynarska”, „Młynarske zajmy”, „Młynarske noviny” i „Mühlerzeitung”. Tu pomieszczono też kil-

kanaście kalendarzy i książek w różnych językach traktujących o piekarstwie lub młynarstwie.

Pierwsza polska szkoła zawodowa dla uczniów piekarskich w Krakowie wystąpiła z okazami wypracowań szkolnych uczniów I i II kursu, jak zeszyty, listy handlowe, prace buchalteryjne itp. Prócz tego sprawozdanie z trzechletniej działalności.

W dziale „Różne” wystawiono fotografie „Holdcechów krakowskich Leona i XIII”, „Pierwszy wiec piekarzy w Przemyślu” i „Wiec grunwaldzki”. Tu umieszczono też takie rzeczy, które piekarzy dotyczą, jak oryginalny projekt posła Muhitscha w niemieckim języku w sprawie zniesienia nocnej pracy w piekarstwie, dalej „kodex alimentarius” części VII, petycja piekarzy do Izby posłów parlamentarnych w sprawie nieprzyjęcia ustawy według projektu posła Muhitscha itp.

Z innych działów należy wspomnieć różne maszyny do dzielenia i miszenia ciasta, wystawione przez firmę Werner i Pfeiderer z Wiednia, i Mohr w Halli.

Z młynarskich okazów bardzo piękne próbki nadesłały młyny Thoma ze Lwowa, Uznańskiej z Poronina, Włodzimierskiego z Podgórza, Galla z Tarnopola i wiele innych. Z maszyn wyróżniły się firmy Prokopa w Pardubicach, Prokopa z Pragi, Fischla z Wiednia, Kanerka z Tarnowa, Głowińskiego z Tarnopola, Werfla z Pragi i wiele innych.

Szczegółowy spis wystawców:

- 1) Cech piekarzy Poznań (dokumenty starożytne).
- 2) Cech piekarzy Kraków (dokumenty starożytne).
- 3) Szkoła dla uczniów piekarskich, Kraków (wypracowania i sprawozdanie).
- 4) „Gazeta piekarska” (własne roczniki i inne pisma zawodowe).
- 5) „Gazeta młynarska” (własne roczniki i wydawnictwa).
- 6) „Nordböhmische Bäckerzeitung” (własne roczniki i medale).
- 7) Jan Stankiewicz zakład ślusarski (różne wagi do piekarstwa.) Lwów, Franciszkańska 36.
- 8) Piotr Kapuściński kowal (powozy i wozy do rozwożenia pieczywa), Lwów Żółkiewska 131.
- 9) Henryk Hener kowal (wozy dla piekarzy i powozy), Lwów Zielona 45.
- 10) Paweł Julian Sliwiński (po wozy) Lwów Zamarstynowska 33.
- 11) Ostachowicz i Górniak zastępstwo fabryki motorów z Warszawy (turbiny i urządzenia młynów, Lwów plac Smolki 1).
- 12) Sikorski Lwów (wyroby konopne).
- 13) Przedsiębiorstwo budowy młynów wszelkich systemów (wyroby gumowe, asbestowe, pasy maszynowe).
- 14) Jan Prokopa Król. Winogrady pod Pragę (młyny walcowe, Turbinywodne) zastępstwo Lwów Sapiechy 49.
- 15) Biuro techniczne dla budowy młynów M. Kanerek Tarnów (śrutowniki).
- 16) Józef Prokop i synowie Fabryka maszyn młynarskich i odlewnia żalaza Pardubice (Czechy) (maszyny młynarskie, śrutowniki, walce).
- 17) Mieczysław Głowiński biuro techniczne i fabryka maszyn (kamienie i pasy młyńskie) Tarnopol.
- 18) Adolf Glück i Paweł Hermann skład artykułów technicznych Lwów Gródczka 33 (płachty nieprzemakalne).
- 19) Juliusz Fiachl c. k. zaprzysiężony rzeczoznawca budowa młynów wszelkiego rodzaju turbiny wodne Wiedeń Lichtenauergasse 1.
- 20) Mieczysław Wierzbicki Mączna 15 Lwów (pieczywo).
- 21) Wilhelm Schirmer Torosiewicza 18 Lwów (pieczywo).
- 22) Józef Schirmer Torosiewicza 11. Lwów (pieczywo).
- 23) Pierwsza elektryczna piekarnia Franciszka Tabaczyńskiego Lwów Bogusławskiego 3 pieczywo.
- 24) Stanisław Burkiewicz piekarnia od r. 1893 Lwów, Szewska 1 (pieczywo).
- 25) Stanisław Wacław Hess, piekarnia postępową Lwów, Bartosza Głowackiego 1. 30, (pieczywo).
- 26) K. M. Jodłowska, Lwów, Zamarstynowska 62. (pieczywo).
- 27) Piekarnia Narodowa, Izidor Mezus, Lwów, Zamarstynów, (pieczywo).

- 28) Stanisław Bar, Stryj, (pieczywo).
- 29) Wilhelm Heinrich, piekarnia elektryczna, Stryj, (pieczywo).
- 30) Adolf Ref, piekarnia palowa, Stryj, pieczywo).
- 31) Karol Rożankowski, Wyżnica, Bukowina, (pieczywo).
- 32) Wiktor Piński, Piotrków Trybunalski, Nasz Dwór, Król, polskie (wyroby piekars. i cukiernicze).
- 33) Jan Niewiadomski, Drohobycz, piekarnia parowa najwięcej odznaczona medalami na różnych wystawach (pieczywo).
- 34) Karol Tichy, Przerów, Morawa, (różne pieczywo).
- 35) A. Moliński, Żywiec, (różne pieczywo), odznaczony na wystawie konkurencyjnej w Wiedniu złotym medalem i dyplomem honorowym.
- 36) Jan Czech Jelesnia, ad Żywiec, (pieczywo).
- 37) Leon Malczyk, Barwałd średni ad Wadowice, (pieczywo).
- 38) St. Stolpe, Poznań, (różne pieczywo i piekarniki).
- 39) P. Bambergier, Poznań, (różne pieczywo).
- 40) J. Górski, Sady ad Poznań, (pieczywo).
- 41) Gapiński, Poznań, (pieczywo).
- 42) Lubelski J. Tarnopol, (różne pieczywo).
- 43) Czyżyk A., Lwów, (różne pieczywo).
- 44) Stanisław Długoszewski, Zwierzyniec, Kraków, (różne pieczywo, wiele gatunków bułki tartej).
- 45) Wojciech Krok, Rakowice, Kraków, (różne pieczywo).
- 46) Jan Kwiatkowski, Kraków. Mały rynek 5, (różne pieczywo, sucharki karlsbadzkie, Graham).
- 47) Franciszek Magiera, Kraków, Sw. Tomasza 5, (pieczywo).
- 48) Józef Mentzel, Kraków, Garbarska 12, (różne pieczywo).
- 49) Józef Rączkiewicz, Kraków, Lenartowicza 7. (różne pieczywo).
- 50) Wincenty Moliński, Kraków, ul. Nowo-wiejska, (różne pieczywo).
- 51) Stanisław Bałuk, Dębniaki, Kraków, (różne pieczywo).
- 52) Wilhelm Bar, Podgórze, Kraków, (różne pieczywo).
- 53) Bartłomiej Zak, Krowodrza, Kraków, (różne pieczywo).
- 54) Adolf Armer, Kraków, Krowoderska 130, (chleb żytni razowy gracham).
- 55) Franciszek Kozłowski, Kraków, Stolarska, (różne pieczywo, narodowo dekorowane).
- 56) „Ursus” fabryka maszyn różnego rodzaju, Warszawa (maszyny).
- 57) Werner Pfeiderer, fabryka, budowa pieców piekarskich, maszyn i wszelkich urządzeń piekarskich, Wiedeń, (piece piekarskie i różne maszyny piekarskie).
- 58) Alb. Mohr i Ska (maszyny do dzielenia). H. a Sale, fabryka maszyn piekarskich do ciast, zastępstwo na Galicyę i Bukowinę, Maks Pineles, Lwów, na Błonie 54a.
- 59) Józef Czapka, Koprzywnica, Morawa, fabryka łopat piekarskich (łopaty).
- 60) Jan Michaletz, Wiedeń XIV, Benedikt Scheelingergasse 18, (koszyki trzcinowe).
- 61) J. l. Hr. Agenora Gołuchowskiego, młyn Wolfa Stooka, Stradez koło Lwowa (wyroby mąki).
- 62) Pierwsza fabryka Wiedeńska, siodu Hauser et Sobotka Stadlau przy Wiedniu, fabryki Monachium, Londyn, Cincinnati, Mediolan, (Diamant i mączka słodowa).
- 63) Pierwsza Lwowska fabryka drożdży prasowanych i spirytusu stow. ogr. poręką Zamarstynów (drożdże).
- 64) L. Bizanz i R. Schuster w Żółtańcach, (produkty młyna wyłącznie gospodarskiego).
- 65) Maryan Bartsch, nadmłynarz w Demni, pow. Kurzany, (wszelkie próbki).
- 66) Saliny Wielkie (piękne okazy solne).
- 67) Józef Thom i syn, c. k. uprzywilejowany młyn parowy i piekarnia z r. 1861, odznaczony kilkoma medalami (wszelkie próbki).
- 68) Wiktoria Uznańska, Poronin, (różne próbki).
- 69) Heller, Lwów, (kompletne urządzenie łazienki).
- 70) Liga pomocy przem. Lwów, (koszyki trzcinowe).
- 71) Karol Werfel, Praga, (margaryna).
- 72) Maks. Pineles, zastępca firmy Alb. Mohr, Lwów (maszyny do dzielenia).

Wystawa była nader licznie przez cały czas trwania wystawy zwiedzana. Wszystkie pisma krajowe poświęciły jej obszerne sprawozdania.

Odnaczenia.

Dnia 10. czerwca o godzinie 4 popołudniu zebrała się komisja jurorów celem przyznania nagród. Komisję składali panowie:

Jan Niewiadomski, Józef Szirmer, Fr. Tabaczyński, L. Bałuk, Dr. J. Schönet, J. Thom, St. Inglot, Dr. Wąsowicz, Dr. Włodzimierski, Dr. Rucker, Fr. Ohly, Dr. Łobaczewski, Karol Adam, Jul. Starkel.

Po gruntownym zbadaniu i oglądnięciu wszystkich wystawionych przedmiotów przyznano następujące nagrody: *)

MEDAL ZŁOTY

LWOWSKIEJ IZBY HANDLOWEJ

otrzymali:

1) Fabryka „Ursus“ Warszawa. 2) Franciszek Tańczyński, Lwów. 3) Hauser i Sobotka, Wiedeń. 4) Józef Lubelski, Tarnopol. 5) Wiktorowa Uznańska, Poronin. 6) Stanisław Długoszewski, Kraków. 7) Fabryka drożdży, Lwów-Zamarstynów. 8) Jan Niewiadomski, Drohobycz.

MEDAL ZŁOTY

komitetu wystawy otrzymali:

1) Werner i Pfeiderer, Wiedeń. 2) Józef Čapka, Koprzywnica (Morawa). 3) Jan Michaletz, Wiedeń. 4) M. Stankiewicz, Lwów. 5) J. Prokop i Syn, Pardubice, Czechy. 6) Józef Szirmer, Lwów. 7) A. Czyżyk, Lwów. 8) Wilhelm Szirmer, Lwów (za chleb). 9) Wl. Hess, Lwów. 10) K. Jodłowska, Lwów. 11) St. Burkiewicz, Lwów. 12) Mieczysław Wierzbicki, Lwów. 13) Andrzej Moliński, Żywiec. 14) Fr. Kozłowski, Kraków. 15) St. Stolpe, Poznań. 16) A. Piński, Piotrków, (Król. polskie). 17) K. Rożankowski, Wyżnica, (Bukowina). 18) Adolf Reif Stryj. 19) Stanisław Bar, Stryj. 20) Wojciech Krok, Kraków. 21) Józef Rączkiewicz, Kraków. 22) Jan Kwiatkowski, Kraków. 23) Józef Thom, Lwów. 24) Szuster & Bisanz, Lwów. 25) Cech piekarzy, Poznań. 26) Cech piekarzy, Kraków. 27) „Gazeta młynarska“, Lwów. 28) „Gazeta piekarska“, Kraków. 29) Starożytności cechu piekarzy, Kraków. 30) Koło młynarzy, Lwów. 31) Karol Werfel, Praga.

MEDAL SREBRNY

komitetu wystawy otrzymali:

1) Jan Prokopec, Praga. 2) Głowiński, Tarnopol. 3) Ostachowicz i Górniak, Lwów. 4) Klimek, Lwów. 5) Jan Czech, Jeleśnia. 6) J. Tichy, Przerów (Morawa). 7) Bamberger, Poznań. 8) Gorski, Sady ad Poznań. 9) Nowodworski, Poznań. 10) S. Heinrich, Stryj. 11) Adolf Armer, Kraków, (za chleb). 12) Stanisław Bałuk, Kraków. 13) Bartł. Żak, Kraków. 14) Wilhelm Bar, Podgórze. 15) Józef Mentzel, Kraków. 16) Wino. Molicki, Kraków. 17) Dudek, Kraków. 18) Fr. Forsth, (młyn Thoma). Lwów. 19) Julian Śliwiński, Lwów. 20) Redakcja „Nordböhmishe Bäckerzeitung“, Liberec, Czechy.

MEDAL BRĄZOWY

komitetu wystawy otrzymali:

1) Fr. Magiera, Kraków. 2) Barcz, Lwów. 3) Leon Malczyk, Klecza górna, Barwałd średni. Nadto medale brązowe za długoletnią i uczciwą pracę pp. Nadmłynarz Karol Peschel z młyna Thoma we Lwowie. Józef Płatynik, kierownik piekarni p. Fr. Tabaczyńskiego we Lwowie. Bazyli Korpak, kierownik piekarni p. Niewiadomskiego w Drohobycz i Marya Ptakówna, za długoletnią i wierną pracę jako sklepowa u p. Leona Bałuka w Krakowie.

Listy pochwalne otrzymali: Liga pomocy przemysłowej, Lwów, (za koszyki) Mezus Lwów za chleb).

W końcu postanowiono wiedeńskiej firmie Juliusza Fischla złożyć serdeczne podziękowanie za obślanie wystawy.

Osobno otrzymali dyplomy uznania za owocną pracę około organizacji piekarskiej: 1) Izba rękodzielnicza, Lwów. 2) Andrzej Moliński, Żywiec i 3) Adolf Reif, Stryj. 4) Cech piekarzy, Kraków.

Po skończeniu zwiedzania zebrał się uczestni-

*) Kursywą drukowane nazwiska są piekarze.

cy w osobnej sali, aby wziąć udział we wiecu. Wiec rozpoczął się o godzinie 7. wieczorem. Sprawozdanie z wiecu z powodu braku miejsca odkładamy do najbliższego numeru.

Rozmaitości.

Odnaczenie wystawowe. Pismo nasze zostało na wystawie lwowskiej nagrodzone złotym medalem. Z pokrewnych pism odznaczone zostały „Gazeta młynarska“ Lwów, złoty medal, i „Nordböhmishe Bäckerzeitung“ w Libercu w Czechach, srebrny medal.

Klische do medali. Redakcja naszego pisma dostarczyła wszystkim odznaczonym na wystawie klische do medali po cenie nader umiarkowanej t. j. 5 koron za parę. Odnaczeni zechcą się po klische zgłosić do nas, a wyślemy je za zaliczką.

Pamiętka z wystawy. Nakładem naszej Redakcji wyszła broszura p. t. „Pamiętka z wystawy“, w której szczegółowo opisana jest pierwsza polska wystawa piekarsko-młynarska. Książka ta stanowić będzie miłą pamiątkę dla tych, którzy wystawę widzieli, zaś dla tych, którzy jej nie widzieli, stanowi ta książka szczegółowy pogląd. Zawiera też ona szczegółowe sprawozdanie z wiecu. Cena książki nader przystępna, wynosi tylko 60 hal., wobec tego powinna się ona znaleźć nietyko w domu każdego piekarza i młynarza, ale powinni ją zakupić także czeladnicy i uczniowie.

Pod adresem c. k. Starostwa w Przemyślu. Niejaki Bernard Heßler, który przez lat kilka był rozwoźcą chleba w piekarni Józefa Godla, skąd uzyskał świadectwo pracy jako czeladnik, nabył od p. Theobaldowej piekarnię, w której piecze, i wniósł podanie o kartę przemysłową. Książkę robotniczą otrzymał on gdzieś na Węgrzech. Ponieważ w myśl ustawy jest to niedopuszczalne, przeto upraszamy tamtejsze Starostwo, by sprawę dokładnie zbadało, i w razie znalezienia jakiegokolwiek braku podania załatwiła odmownie, ewentualnie oddała sprawę c. k. Prokuratorowi Państwa. Sprawę tę poruczymy przemyskiemu ochowowi i komitetowi związku krajowego. Zarazem nadmieniamy, iż wszelkie nadużycia w ten sposób prowadzone będziemy bezwzględnie oddawali c. k. Prokuratorowi do śledztwa.

Prawdopodobny spadek cen naczyń emaliowanych. Wskutek założenia kilku nowych fabryk naczyń emaliowanych w Austrii, zanosi się na rozwiązanie znanej „Email-Union“ — stowarzyszenia kartelowego, w którego ręku znajdowała się wyłączna sprzedaż tego rodzaju naczyń. Na razie postanowiono przyznać wszystkim fabrykom wolną rękę do ustanawiania cen, a wobec tego prawdopodobny jest spadek cen tego towaru.

Ciekawe rozstrzygnięcie. Z M. Gładbach piszą: Sąd tutejszy skazał majstra piekarskiego Augusta K... na 5 marek grzywny za to, że swoich dwóch uczniów w pierwszym roku praktyki dłużej jak 10 godzin dziennie zatrudniał. Od tego orzeczenia wniósł zasądzony odwołanie do Izby radnej sądu okręgowego, która przychyliła się do odwołania orzeczenia Sądu I. Instancji zmieniła motywując zmianę i uwolnienie podsądnego od winy i kary tem, że chłopcy posyłani z pieczywem wędzali się po ulicach i zajmowali się zabawkami, co przecież do godzin pracy wcale im liczyć nie można.

Prawa wdów po piekarzach. Pomimo, że wedle §. 757 ust. wdowie przypada 1/4 część spadku dożywotniego użytkownika, może ona dziedziczyć po mężu w całości prawo wykonywania piekarstwa o ile nie pozostały po zmarłym dzieci, chociażby spadkodawca nie objawił w tym kierunku swej wyraźnej woli, lub wolę tę objawił w odmiennym zdaniu.

Przedpłatę na naszą gazetę zechcą Sz. Koledzy i Prenumeratorowie rychło nadesłać, inaczej nieplacącym zmuszeni byłibyśmy zaprzestać posyłania gazety, a o zaległości upomnieć się na odpowiedniej drodze.


Pierwszy polski podręcznik p. t.

„PIEKARSTWO“

w teorii i praktyce,

obejmujący zbiór fachowych wiadomości, przydatny nie tylko dla PP. Piekarzy, ale i P. T. Publiczności, wydany starannie przez nauczycieli Szkoły piekarskiej w Krakowie: St. Długoszewskiego i J. Horowskiego, jest do nabycia we wszystkich księgarniach w cenie kor. 250 hal.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
Jan Szczepański
LWÓW, TKACKA 3.

Baczność!  Kminek!

Mam kilkanaście cennarów dobrego kminu do sprzedania.

Fr. Kozłowski, Kraków, Stolarska 6.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński majster murarski
w Skawinie przy kolei, dom własny.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości tejsze,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francji
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

TELEGRAM! Jeszcze tu nie
bywało!

Ofiarujemy 1200 K. w nagrodach i w gotówce! Dla tych, którzy dobrze rozwiążą obrazek, obok umieszczony, przeznaczyliśmy powyższą kwotę. Każdy, który na obrazku odnajdzie pania domu i ją odmaluje, otrzyma mek lub damski zegarek wartości 20 K. lub 15 K. gotówką, pod tym jednak warunkiem, iż z nadesłaniem rozwiązania prześle się zamówienie na znakomity „Diana“ imit. złoty łańcuszek do zegarka i dołączy się należytość K. 1.75 w markach pocztowych. Po nadejściu rozwiązania poszle się nagrodę. Wszelkie przesyłki należy adresować: Patria-Zentral A. Selfert, Wien, VII, Neubaugasse 63.



W krajach zachodnich
w każdym sklepie piekarskim
sprzedają

Ciastka fabryczne cukiernicze.

Dobry zysk! Dobry zysk!

Żadne osobne koszty sprzedaży.

Cennik hurtowny wysyła na żądanie:

**Parowa fabryka biszkoptów, pierników
i cukrów: STANISŁAW GURGUL**
w Jarosławiu.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spódów, tudzież
budowy i przebudowy pieców pod nader
korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Popierajcie przemysł krajowy!

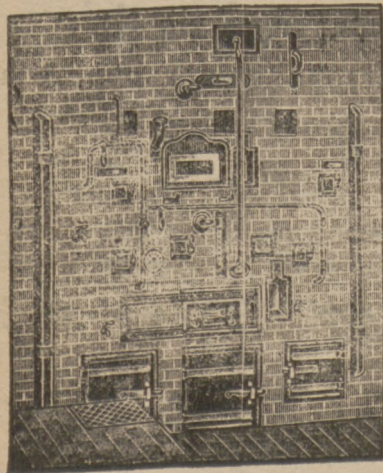
PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOLEDZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.Specjalne drożdże
dla piekarń**Kaz. Wład. Czerniewicz.**Podgórze p. Toruniem. (Podgorz b. Thorn)
i Berlin W. 57 ul. Winterfeld
wysoka kolej Bülowstr.poleca
pierwszy polski interes budowy pieców parowych
dla piekarzy.Specjalność: berlińskie podciągowe piece patentowe dubel.
z przedniem tylnem i sklepowem ogniskiem, podług najlepszych
technicznych ulepszeń pod gwarancją fachowego wykonania.

Piece piekarskie do drzewa i torfu

- „ z prostem i zagłębionem ogniskiem
- „ z podwójnem ogniskiem
- „ dla cukierników, żelazne i murowane.

Świadectwo:

Piec trzypiętrowy, podciągowy, patentowy z tylnem ogniskiem, który mi p. Czerniewicz w październiku 1910 budował wypadł znakomicie, i przy stosunkowo mało węglach, zawsze równy ładny towar wydaje. Chociaż to pierwszy piec który p. Czerniewicz w tych stronach stawiał, byłem zawsze przekonany z doświadczenia mego, że niema nic nad berlińskie piece i z spokojnem sumieniem mogę Szan. Kolegom piece te śmiało polecić.

Toruń, ul. Mellna 135.

M. Wołka, mistrz piekarski

Reperacje i przeróbki wszelkich systemów piecy, wykonywanie rysunków wedle przepisów inspekcji procederowej. Na żądanie wysyłam bezpłatnie specjalnego inżyniera, celem bliższego porozumienia się.

Zwracam uwagę, że nasze piece wyłącznie przez naszych monterów są stawiane, zamawiający tylko robotnika dostarcza.

Ponieważ konstrukcyja nowsza i odmienna, dla zapoznania pieca, pozostaje starszy monter aż do pierwszego pieczywa.

Skład wszelkich maszyn i urządzeń piekarskich.

Tanie ceny, długoletnia gwarancya, dogodne spłaty.

PŁYTY SZAMOTOWE

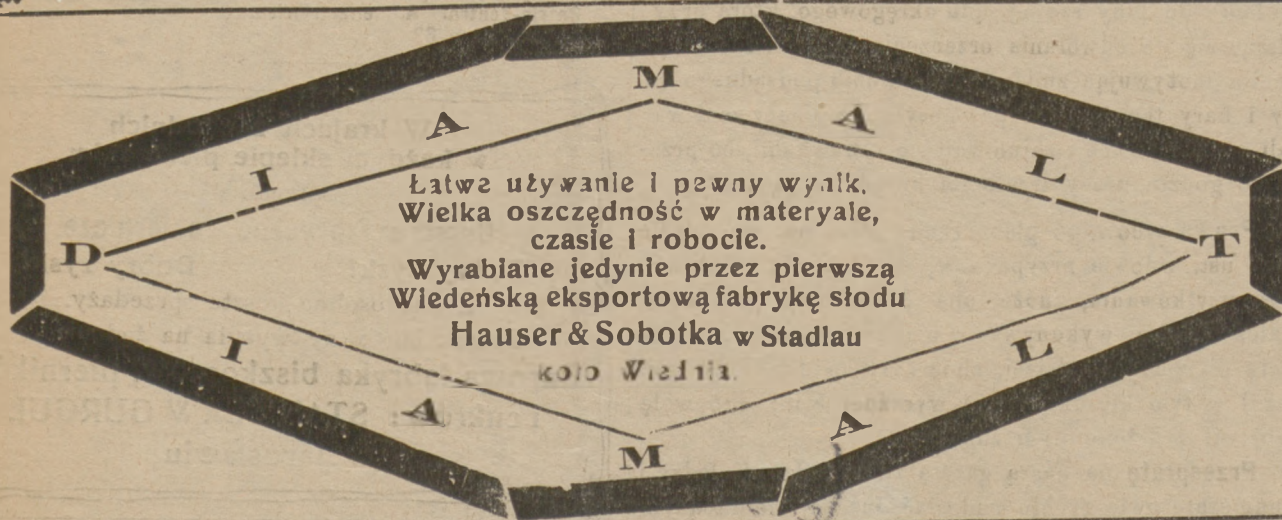
najlepszej jakości firmy

*** MITSCHERLING w RADEBURGU ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO**WERNER i PFLEIDERER**

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specjalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

**Wszelkie wyroby koszykarskie**trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości

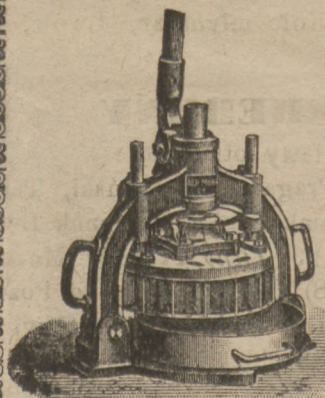
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schellingera 18.

Żądajcie cenników.

**Alb. Mohr**

Halle n. Saalą

pierwszorzędną
specjalną fabrykę
maszyn piekarskich
poleca:

Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utensylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco niskie — Ulgi w spłatach —
Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny,
pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego**Maks Pineles**

Lubów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

— Józefa Czapki —

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka, Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopatę według ządania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę: LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.

Cenniki wysyła wprost firma.